



- VIANDE ROUGE
boeuf, agneau
- CHARCUTERIE
salami, bresaola, bacon
- VEAU
- PORC
rôti, filets mignons, côte de porc
- CANARD
- VOLAILE
poulet, dinde
- MOLLUSQUES
huîtres, moules, palourdes
- POISSON
thon, crevette, truite, morue
- HOMARD - COQUILLAGE
crevettes, crabes, langoustines
- GRILLÉ
- SAUTÉ OU FRIT
- FUMÉ
- RÔTI
- CUIT À LA VAPEUR OU POCHÉ
- CRÈME ET FROMAGES LÉGERS
brie, mascarpone, crème fraîche
- FROMAGES PIQUANTS
bleu, goronzola, roquefort
- FROMAGE À PÂTE DURE
gruyère, vacherin fribourgeois, parmesan
- OIGNONS ET CIE
oignons, échalotes, ail, oignons verts
- LÉGUMES VERTS
petits pois, chou kalé, laitue, asperges
- RACINES ET COURGES
navet, noix de coco, carottes, courges
- SOLANACÉES
tomates, aubergines, poivrons
- CHAMPIGNONS
- NOIX ET GRAINES
noisettes, amandes, noix de pécan, sésame
- HARICOTS ET POIS
lentilles, pois chiches
- POIVRE NOIR
- PIMENT ROUGE
- HERBES
thym, origan, basilic
- EPICES À CUIRE
clous de girofle, cannelle
- EPICES EXOTIQUES ET AROMATIQUES
annis, curcuma, safran, gingembre, fenouil
- FRUITS ET BAIES
framboise, orange, pomme, pêche
- VANILLE ET CARAMEL
Crème brûlée, glace
- CHOCOLAT ET CAFÉ

● excellent accord
● accord

D'après une idée de Winefolly.com